



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

RITA PATRÍCIA DE MELO ALMEIDA FARIAS

**FESTA DO BODE REI DE CABACEIRAS: ANÁLISE DOS ATRATIVOS
TURÍSTICOS, CULTURAIS E GASTRONÔMICOS**

**JOÃO PESSOA
2019**

RITA PATRÍCIA DE MELO ALMEIDA FARIAS

**FESTA DO BODE REI DE CABACEIRAS: ANÁLISE DOS ATRATIVOS
TURÍSTICOS, CULTURAIS E GASTRONÔMICOS**

Trabalho de conclusão de curso
apresentado à Coordenação do
Bacharelado em Gastronomia do Centro
de Tecnologia e Desenvolvimento
Regional da Universidade Federal da
Paraíba, como parte dos requisitos para
obtenção do título de Bacharel em
Gastronomia.

Orientadora: Prof^aDr^a Ingrid Conceição Dantas Guerra

**JOÃO PESSOA
2019**

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

F224f Farias, Rita Patricia de Melo Almeida.

FESTA DO BODE REI DE CABACEIRAS: ANÁLISE DOS ATRATIVOS
TURÍSTICOS, CULTURAIS E GASTRONÔMICOS / Rita Patricia
de Melo Almeida Farias. - João Pessoa, 2019.
44 f. : il.

Orientação: Ingrid Conceição Dantas Guerra.
Monografia (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Caprinos. 2. Cultura. 3. Gastronomia paraibana. I.
Guerra, Ingrid Conceição Dantas. II. Título.

UFPB/BC

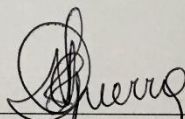
RITA PATRÍCIA DE MELO ALMEIDA FARIAS

**FESTA DO BODE REI DE CABACEIRAS: ANÁLISE DOS ATRATIVOS
TURÍSTICOS, CULTURAIS E GASTRONÔMICOS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Coordenação do Curso de Gastronomia do
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional da Universidade Federal da Paraíba, como
parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

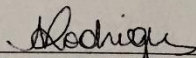
Aprovado em: 07 de MAIO de 2019.

BANCA EXAMINADORA



Profª Drª Ingrid Conceição Dantas Guerra
Departamento de Gastronomia/UFPB
Orientadora

Profª Ma. Ester Fernandes Carvalho
Faculdade Internacional da Paraíba
Membro externo



Profa Ma. Noádia Priscila Araújo Rodrigues
Departamento de Gastronomia/UFPB
Membro Interno

JOÃO PESSOA
2019

AGRADECIMENTOS

A minha família por todo apoio durante a minha caminhada.

A minha querida Professora e amiga Ingrid Dantas fonte de inspiração e por toda a sua dedicação e carinho em todos os momentos que precisei.

A Luana Danieli Paulino um presente que ganhei durante o curso e vou levar para a vida.

E aos amigos Daiane Xavier e Paulo Vitor Duarte pelo companheirismo e ajuda na formação acadêmica adquiridos.

RESUMO

A Festa do Bode Rei, atrai aproximadamente 60 mil turistas a Cabaceiras e tem em sua programação a feira de artesanato em couro de bode, a expofeira, atrações musicais e uma vasta programação cultural distribuída em três dias de festa, onde sua majestade o “Bode Rei” ganha o destaque merecido. Um ponto forte do festejo é a “gastronomia bodística” que oferta desde pratos típicos elaborados com a carne de bode até opções de comidas e bebidas criadas para a festa e que se incorporaram a programação da cidade. Realizar o registro histórico das manifestações culturais dos diferentes povos, bem como avaliar as formas de preparo e de consumo de receitas tradicionais é de fundamental importância para o fortalecimento da identidade gastronômica de uma localidade, pois contém uma parte da história de uma e/ou várias regiões que vem sendo passadas entre membros de famílias e círculos sociais e que, irremediavelmente, vem perdendo parte de sua essência devido às transformações globais na maneira das populações se alimentarem. Diante do exposto o presente estudo teve como objetivo avaliar os atrativos culturais, turísticos e gastronômicos da Festa do Bode Rei de Cabaceiras. A coleta dos dados foi feita na cidade de Cabaceiras, Paraíba, Brasil, durante a realização da Festa do Bode Rei nos anos de 2016 e 2017. A programação da festa foi acompanhada e registrada por meio de fotos e vídeos. Também foi utilizada a metodologia da História Oral que consiste na entrevista gravada com pessoas que podem testemunhar sobre acontecimentos, conjunturas, instituições, modo de vida e outros aspectos da história contemporânea. Os resultados mostraram a riqueza cultural e diversificada nos três dias de festa. Coroação do bode Rei, gincanas, desfiles, grupos de dança (quadrilha) e folclóricos promovem o fortalecimento da caprinocultura e permitem ao turista conhecer a cultura e o artesanato em couro de bode produzido no Cariri paraibano. A “gastronomia bodística” apresenta desde pratos simples e t picos a adaptações de receitas com outros cortes para a carne de bode, bem como criações a exemplo da bebida “Xixi de Cabrita” de modo a diversificar os produtos para o turista que vem aos festejos. O município de Cabaceiras é um exemplo de município que se reinventou a partir da criação ou melhor aproveitamento de atrativos turísticos como alternativa de enfrentamento dos problemas que afligem a região. A Festa do Bode Rei, contribui fortemente como atrativo turístico trazendo grande número de turistas que nos dias de festejo conhecem da cultura, da história e da gastronomia da localidade ao mesmo tempo que movimentam a economia da região. Apesar da programação ampla e riqueza de opções, observa-se que o estado pode aproveitar melhor o festejo no sentido de divulgar outras localidades e outras opções gastron micas, incentivando os participantes a conhecerem outros municípios do estado.

Palavras-chave: caprinos, cultura, gastronomia paraibana.

ABSTRACT

The "King Goat party", attracts approximately 60,000 tourists to Cabaceiras and has in its program the goat leather handicraft fair, the expofeira, musical attractions and a vast cultural program distributed in three days of celebration, where his majesty the "Goat King" wins the deserved highlight. A strong point of the celebration is the "goat gastronomy" that offer from typical dishes made with goat meat to food and beverage options created for the party and that incorporated the city's programming. Carrying out the historical record of the cultural manifestations of the different peoples, as well as evaluating the forms of preparation and consumption of traditional recipes is of fundamental importance for the strengthening of the gastronomic identity of a locality, since it contains a part of the history of one and / or several regions that have been passed between members of families and social circles and which, irretrievably, has been losing part of its essence due to global transformations in the way people feed. In view of the above, the present study had as objective to evaluate the cultural, tourist and gastronomic attractions of the "King Goat party" in Cabaceiras. Data collection was done in the city of Cabaceiras, Paraíba, Brazil, during the celebration of the "King Goat party", in 2016 and 2017. The program of the party was accompanied and recorded through photos and videos. Also used was the Oral History methodology that consists of the recorded interview with people who can testify about events, conjunctures, institutions, way of life and other aspects of contemporary history. The results showed the cultural richness and diversified in the three days of celebration. Coronation of the goat King, gincanas, parades, dance groups (folklore) and folklore promote the strengthening of goat breeding and allow the tourist to know the culture and the craftsmanship of goat leather produced in Cariri Paraíba. The "goat gastronomy" presents from simple and typical dishes to adaptations of recipes with other cuts for goat meat, as well as creations such as the "Xixi de Cabrita" drink in order to diversify the products for the tourist that comes to the festivities. The municipality of Cabaceiras is an example of a municipality that reinvented itself from the creation or better use of tourist attractions as an alternative to address the problems that afflict the region. The Festival of the King Goat, contributes strongly as a tourist attraction bringing a large number of tourists who on the days of celebration know the culture, history and gastronomy of the locality while driving the economy of the region. Despite the broad programming and richness of options, it can be observed that the state can better take advantage of the celebration in order to publicize other localities and other gastronomic options, encouraging participants to get to know other municipalities in the state.

Key words: goats, culture, Paraíba gastronomy.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1.	Museu Histórico-Cultural dos Cariris, Cabaceiras – PB.....	15
Figura 2.	Ordenha de cabra participante do Concurso da Cabra Leiteira na Festa do Bode Rei em 2016.....	22
Figura 3.	Caprinos expostos na Feira de Caprinos e Ovinos na Festa do Bode Rei em 2016.....	24
Figura 4.	Artesanato em couro de bode produzido na Paraíba.....	24
Figura 5.	Candidatas no Concurso “Garota Bode Rei”.....	25
Figura 6.	Desfile da comitiva real (Bode Rei e garota bode rei) pelas ruas de Cabaceiras.....	26
Figura 7.	Prova do “Pega Bode” na Festa do Bode Rei de Cabaceiras-PB.....	26
Figura 8.	Participante levando o bode para ser ordenhado em prova da Gincana do Bode.....	27
Figura 9.	Apresentação de quadrilha junina durante o Festejo do Bode Rei.....	28
Figura 10.	Preparações de bode comercializadas na Festa do Bode Rei de Cabaceiras....	30
Figura 11.	Comerciante exibindo o prato de “Bode na telha” na Festa do Bode Rei de Cabaceiras.....	31
Figura 12.	Carne de bode temperada pronta para ser cozida na Festa do Bode Rei de Cabaceiras.....	32
Figura 13.	Preparações de bode comercializadas na Festa do Bode Rei de Cabaceiras....	34
Figura 14.	Bebida “Xixi de cabrita” comercializadas na Festa do Bode Rei de Cabaceiras.....	35

LISTA DE QUADROS

Quadro 1.	Programação da Festa do Bode Rei, 2017.....	22
Quadro 2.	Preparações utilizando carne caprina comercializadas pelas barracas de rua durante a Festa do Bode Rei.....	30

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	10
2REFERENCIAL TEÓRICO.....	12
2.1 CABACEIRAS COMO DESTINO TURÍSTICO: EXPLORANDO A CULTURA.....	12
2.2 A FESTA DO BODE REI.....	17
3 OBJETIVOS.....	20
3.1 OBJETIVO GERAL.....	20
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	20
4 MATERIAL E MÉTODOS.....	21
4.1 TIPO DA PESQUISA.....	21
4.2 COLETA E ANÁLISE DOS DADOS.....	21
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	22
5.1 ATRATIVOS TURÍSTICOS E CULTURAIS DA FESTA DO BODE REI.....	22
5.2 A GASTRONOMIA NA FESTA DO BODE REI.....	29
6 CONCLUSÕES.....	37
REFERÊNCIAS.....	38

1 INTRODUÇÃO

É de forma híbrida que muitas localidades no interior dos diversos países estão usando a cultura para mudar suas realidades e (re)inventarem seus cotidianos (CERTEAU, 1994). Aquelas comunidades que não têm um patrimônio ancestral, ou ruínas de uma civilização antiga (BARRETTO, 2007) estão apostando em suas manifestações culturais para promover o desenvolvimento. A cultura tem se tornado, diuturnamente, a moeda de trocas tanto simbólicas quanto comerciais, para atrair visitantes a essas comunidades. Na valorização da cultura não há apenas a cultura erudita ou popular, uma vez que não existe separação entre uma e outra. Há uma atribuição de importância não de um monumento ou de um estamento cultural, mas do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura (BRASIL, 2006, SALES, 2012).

A Constituição Federal de 1988, em seus artigos 215 e 216, ampliou a noção de patrimônio cultural ao reconhecer a existência de bens culturais de natureza material e imaterial e, também, ao estabelecer outras formas de preservação - como o Registro e o Inventário - além do Tombamento, instituído pelo Decreto-Lei nº. 25, de 30/11/1937, que é adequado, principalmente, à proteção de edificações, paisagens e conjuntos históricos urbanos. Os Bens Culturais de Natureza Imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer; celebrações; formas de expressão cênicas, plásticas, musicais ou lúdicas; e nos lugares (como mercados, feiras e santuários que abrigam práticas culturais coletivas) (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional -IPHAN, 2014).

A gastronomia, assim como as festas e as danças são classificadas como patrimônio imaterial, uma vez “que possuem significados simbólicos e referem-se ao comportamento, ao pensamento e à expressão dos sentimentos dos diferentes grupos culturais”. Para a autora, esse patrimônio está fortemente associado à identidade e continuidade da cultura. Diferentemente do que sucede com o patrimônio monumental, o patrimônio imaterial é dinâmico e está em constante modificação, justamente em função da estreita relação com as práticas particulares de cada comunidade, pois para que o patrimônio imaterial continue tendo importância social, política, econômica e cultural significativa, necessita fazer parte da vida das comunidades (SCHLÜTER, 2009).

A gastronomia também é um produto turístico, pois é capaz de atrair aventureiros com vontade de satisfazer seu desejo por pratos apetitosos. Ressalta ainda que “uma grande parte da experiência turística é passada a comer ou a beber, ou ainda a decidir o quê e onde comer”. A gastronomia não é algo a ser consumida sozinha, está intrinsecamente ligada às grandes festividades sejam familiares ou públicas. Mesmo com o risco de que padecer de alguma moléstia e que esta arruíne uma viagem de prazer, muitos viajantes sabem que comer a comida local proporciona conhecimentos específicos da cultura visitada (SALES, 2012).

A cidade de Cabaceiras tornou-se um dos destinos turísticos mais procurados do interior da Paraíba devido seus sítios arqueológicos. A cidade também conhecida por “Roliúde Nordestina” devido aos vários filmes que foram produzidos na cidade, carrega a fama de município mais seco do Brasil, encontrou na sua principal atividade econômica – a caprinocultura, uma forma de se reinventar e atrair turistas, contribuindo com o desenvolvimento econômico da região.

Devido a sua rusticidade e capacidade de adaptar-se a climas inóspitos e baixa oferta de água, o bode em Cabaceiras virou o rei dos animais, ganhando um festejo em que ele é o ator principal. A Festa do Bode Rei, atrai aproximadamente 60 mil turistas a Cabaceiras e tem em sua programação a feira de artesanato em couro de bode, a expofeira, atrações musicais e uma vasta programação cultural distribuída em três dias de festa, onde sua majestade o “Bode Rei” ganha o destaque merecido. Um ponto forte do festejo é a “gastronomia bodística” que oferta desde pratos típicos elaborados com a carne de bode até opções de comidas e bebidas criadas para a festa e que se incorporaram a programação da cidade.

Realizar o registro histórico das manifestações culturais dos diferentes povos, bem como avaliar as formas de preparo e de consumo de receitas tradicionais é de fundamental importância para o fortalecimento da identidade gastronômica de uma localidade, pois contém uma parte da história de uma e/ou várias regiões que vem sendo passados entre membros de famílias e círculos sociais e que, irremediavelmente, vem perdendo parte de sua essência devido às transformações globais na maneira das populações se alimentarem (SALES et al., 2016). Diante do exposto o presente estudo tem como objetivo avaliar os atrativos culturais, turísticos e gastronômicos da Festa do Bode Rei de Cabaceiras.

2 REVISÃO DA LITERATURA

2.1 CABACEIRAS COMO DESTINO TURÍSTICO: EXPLORANDO A CULTURA

Cabaceiras é um município no estado da Paraíba (Brasil), localizado acerca de 300 metros acima do nível do mar, 180 Km de João Pessoa, na área mais baixa do Planalto da Borborema, na região dos "Cariris Velhos". Sua sede fica a 180 km de João Pessoa. Está localizado no Planalto da Borborema e nos domínios da bacia hidrográfica do Rio Paraíba, região do Alto Paraíba. Os principais cursos de água são os rios Taperoá, Paraíba e Boa Vista, e os riachos do Pombo, Gangorra, Pocinho, da Varjota, do Tanque, Fundo, Algodoads, do Junco e Macambira. O município está na área geográfica do semiárido brasileiro, delimitação feita com base nos baixos índices pluviométricos (média de 350mm/ano), aridez e risco de seca. As precipitações ocorrem durante dois meses do ano, sendo conhecido como o município que menos chove no Brasil. A vegetação é característica das regiões áridas do Nordeste, com cactos, arbustos, umbuzeiros, juazeiros e juremas (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, IBGE, 2017; SILVA; SILVA, 2009).

Os baixos índices pluviométricos e a aridez não impediram o município de Cabaceiras de ser um dos principais destinos turísticos do interior da Paraíba, explorando o turismo ecológico devido ao “Lajedo de Pai Matheus” e o turismo cultural devido ao artesanato e a gastronomia do Bode, a “Festa do Bode Rei”, e ao título de “Roliúde Nordestina” devido aos diversos filmes e a ampla participação da cidade nas produções cinematográfica que foram produzidas na cidade.

O valor estratégico do turismo enquanto motor do desenvolvimento dos territórios tem sido observado pelos agentes locais de todo o mundo e, como consequência, demanda-se mais informação e formação para enfrentar as oportunidades que o turismo pode oferecer aos territórios onde atua. Poucos subsetores da economia desfrutam de tamanha versatilidade e flexibilidade para adaptar-se às condições próprias de cada território e população. Exatamente por isso que o turismo se converte em oportunidade estratégica para o desenvolvimento e é incorporado ao debate político como importante instrumento de políticas para o desenvolvimento (SALES, 2012).

Foi com o fim dos governos militares e a Constituição de 1988, que a responsabilidade do desenvolvimento foi distribuída aos entes federados (MELO 1996, SALES, 2012). Como os parques industriais que estavam sendo montados no país não podiam ser levados a todos os municípios, o turismo surge como alternativa possível de transformação econômica e social.

Com o direcionamento de políticas desenvolvimentistas no país, surgem o Programa Nacional de Municipalização do Turismo e o Programa de Regionalização do Turismo em 1996 e em 1999 que iam buscar alicerçar a descentralização política do desenvolvimento. No entanto, será a Política Nacional do Turismo (1996-1999) a orientadora do processo de desenvolvimento do turismo, cobrindo vários domínios fundamentais, entre eles, os Programas de Apoio ao Desenvolvimento Rural e do Ecoturismo (SIRGADO, 2001; SALES 2012).

O plano Nacional do Turismo (2003-2007), vai buscar a participação da comunidade na elaboração dos projetos e gestão de seus próprios recursos buscando resultados eficientes para desenvolver principalmente as localidades com altas taxas de desemprego e com baixa renda, ao mesmo tempo em que promovia valorização dos recursos naturais, culturais e gastronômicos das localidades (BRASIL, 2006)

Na Paraíba, a partir de 1997, os municípios começam a buscar alternativas para a construção de um desenvolvimento sustentável, levando em conta que o desenvolvimento industrial não havia alcançado o desejado com incentivos fiscais oferecidos nos diversos projetos para atrair novos investimentos. Algumas cidades paraibanas, a exemplo de Cabaceiras, começam a criar um planejamento para a atividade turística como mecanismo de desenvolvimento (SALES, 2012). Com a criação do Ministério do Turismo (2003) e o Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil – PRT em 2004, passa-se a valorizar não somente o turismo em si mas toda a cadeia que agrega valor à atividade turística, sendo que os fatores culturais artesanato, a gastronomia e as festividades populares passam a receber reconhecido destaque. Nessa nova perspectiva, não apenas o litoral é vendido como o principal ponto a ser apresentado aos turistas, mas todo o país, com sua riqueza, diversidade e belezas. Para as regiões com menos paisagens naturais, suas manifestações culturais são tão importantes quanto as belezas naturais (SALES, 2012).

Um fator considerado importante pelos analistas do turismo no Nordeste é a cultura. Essa se constituiria como forte atrativo para o turista. Em cada estado da região, o folclore ainda preserva danças e hábitos seculares. As rendas de bilros e a cerâmica são as formas mais tradicionais de artesanato da região. As festas juninas, principalmente em Caruaru (PE) e em Campina Grande (PB), estão entre as mais populares do país. Destaca-se também o turismo histórico. O Nordeste é a região brasileira que abriga o maior número de Patrimônios Culturais da Humanidade, título concedido pela Unesco. Alguns exemplos são a cidade de Olinda (PE), São Luís (MA) e o centro histórico do Pelourinho, em Salvador (BA). Há ainda o Parque Nacional da Serra da Capivara, no Piauí, reserva de importantes sítios arqueológicos. Apesar

de tudo isso, ainda é o Carnaval que mais atrai turistas para a região, especialmente para Salvador, Olinda e Recife. Cada uma dessas cidades chega a receber perto de um milhão de turistas em fevereiro (SILVA; SILVA, 2009).

Até 2009, a Paraíba, não figurava entre os estados nordestinos mais favorecidos pela alta no setor turístico. Com incentivo, esse panorama vem mudando. Apesar de suas limitações em termos socioeconômicos, a Paraíba apresenta uma série de possibilidades que o coloca em posição vantajosa: possui ótimo sistema viário em boa parte do Estado, recursos humanos nas mais variadas áreas da cultura erudita e popular, além de importantes sítios arqueológicos, paleontológicos e históricos relativamente preservados e de fácil acesso, como as Itacoatiaras do Ingá e o Vale dos Dinossauros em Sousa. Este último, começa a despertar o interesse, sobretudo de turistas estrangeiros (SILVA; SILVA, 2009).

Com o título de lugar mais seco do Brasil, Cabaceiras é um município paraibano que vem se reinventando como destino turístico. Detentora de vários sítios arqueológicos com inscrições rupestres em grutas e lajes o local é um importante ponto de estudo arqueológico no país. Dentre os sítios, o mais importante é o Lajedo de Pai Mateus, com 1,5 Km² onde se tem mais de 100 imensos blocos arredondados de granito esculpidos pelos ventos ao longo dos séculos. Acredita-se que o local tenha sido um centro cerimonial ou local sagrado para os povos indígenas pré-históricos que habitaram a região por pelo menos 10.000 anos.

O nome “Pai Mateus”, segundo o informado oralmente na região deve-se a um curandeiro ermitão fugido dos senhores nos tempos da escravidão - que teria habitado o Lajedo em meados do Século XVIII. Nas paredes do grande abrigo rochoso encontramos várias dezenas de impressões de mãos humanas. Estas teriam sido produzidas pressionando-se sobre a rocha as mãos previamente molhadas em tinta feita com pó de óxido de ferro (ocre) (SILVA; SILVA, 2009).

Outro atrativo turístico da cidade é o Museu Histórico-Cultural dos Cariris Paraibanos. O museu está implantado no antigo prédio da cadeia pública da cidade e na antiga residência oficial do prefeito (Figura 1). O primeiro prédio da cidade data de 1890, passou por um processo de restauração onde foi preservada a arquitetura da época e investiu-se na recuperação de peças com valor histórico para o Estado como a descoberta de inscrições com nomes, datas e até frases nas telhas que cobriam a cadeia, além de vestígios da antiga calçada e de peças artesanais. O espaço abriga a história da caprinocultura, desde a sua aparição na pré-história até os tempos atuais, apresentando toda a cadeia produtiva e sua importância para a economia local, além de atuar como atrativo turístico para o município, e como fonte de pesquisa e estudo. A residência

oficial do prefeito se compõe de alpendre, sala, cozinha. A indumentária dos criadores de caprinos da região também faz parte do museu totalizando mais de 200 referências ligadas à tradição local.

Figura 1. Museu Histórico-Cultural dos Cariris, Cabaceiras – PB. I- O museu funciona na antiga cadeia pública da cidade. II. Pátio interno onde os presos tomavam banho de sol, III. Fachada do museu. IV. Peças do acervo.



Fonte: Arquivo do autor (2016).

Um terceiro tipo de atrativo turístico em Cabaceiras é o cinema. Além de servir de locação para dezenas de produções cinematográficas, há no município o letreiro “Roliúde Nordestina”, com mais de oitenta metros de comprimento por cinco de altura. O monumento foi instalado na entrada da cidade em 2007 e faz parte de um projeto maior como o museu do cinema e uma “Calçada da Fama”. O letreiro faz uma alusão à cidade norte-americana, famosa pelo cinema. O município de Cabaceiras já foi locação para 33 películas. A primeira obra cinematográfica rodada lá foi “Ferração dos Bodes”, de Antônio Barrancas, em 1921, e trata da caprinocultura local; a mais recente “Mais denso que sangue”, de Ian Abé, foi rodada em 2011. Mas foi o “Auto da Compadecida” de Ariano Suassuna que levou a cidade a ser conhecida nacionalmente. Praticamente todas as vinte e três ruas da cidade do “Bode Rei” serviram de

locação, seja para um curta ou um longa metragem. E pelo menos um quarto da população foi figurante nessas produções nacionais.

Um outro ponto muito explorado pelos turistas é o artesanato local, pautado no couro. Esse tipo de artesanato na região do Cariri se confunde com a colonização para o interior no sertão nordestino. Nas regiões interioranas como no Cariri paraibano, os bandeirantes recebiam sesmarias para criação de gado, atividade rentável, que não exigia muitos braços e além da carne e do leite ainda forneciam couro (SOUSA, 2016). Devido ao aproveitamento do couro, era comum a presença de curtumes no interior do país.

O distrito de Ribeira, localizado a oeste do município de Cabaceiras, começou o seu povoamento no fim do século XVIII, com a instalação de fazendas de gado e algodão às margens do rio Taperoá, onde, ao longo dos anos, cresceu formando outras comunidades em suas vizinhanças. No início do século XX, duas atividades se destacaram e, na atualidade, marcam a economia da região: a cultura do alho e o artesanato em couro. A primeira iniciou-se no Sítio Barro Branco pela família Pereira, em 1910, enquanto a segunda, pela artesã Antônia Maria de Jesus, Totonha Marçal, matriarca da família Marçal de Farias (MATOS JR et al., 2017).

Até a década de 80, a principal atividade econômica da região era a produção de alho. A estiagem constante levou esses produtores à falência, levando-os a investir em outros segmentos econômicos, mais competitivos, a exemplo da caprinocultura no mercado nacional (MEIRA, 2011). O Distrito começa, assim, a ganhar destaque pela produção de produtos de couro, uma vez que esta atividade econômica ganhou dimensão na economia local, contribuindo para melhoria dos índices sociais, pela criação de empregos diretos e indiretos (MEIRA, 2011). (MATOS JR et al., 2017). Durante muito tempo, o artesanato em couro servia apenas para produzir itens para o campo. Produtos como roupa de couro, também chamada de gibão, chapéu, bota, eram apropriados para aqueles que trabalhavam na zona rural, incluindo nas vegetações secas da caatinga (SOUSA, 2016.)

O curtimento é a etapa de transformação da pele em couro, tornando o material estável e imputrescível através da ação do curtente. Os curtentes podem ser inorgânicos de origem mineral, ou orgânicos de origem vegetal, sintético e aldeídos (JACINTO, COSTA, LEITE, 2005). Após o curtimento, os couros são rebaixados em espessura e classificados quanto à ocorrência de defeitos e seguem para a etapa de neutralização, quando são preparados para a etapa de recurtimento. O recurtimento é executado após a etapa de neutralização, ou mesmo antecedendo-a, e visa definir parte das características físico-mecânicas, tais como maciez,

elasticidade, enchimento e algumas características de toque e tamanho de poro – abertura do folículo piloso (JACINTO, SILVA SOBRINHO, COSTA, 2005).

A região possui diversas famílias trabalhando na produção de diversos itens de couro de bode como carteiras, cintos, bolsas, botas, chapéus, arreios, selas, mantas, ternos de couro, sandálias, etc. Para o curtimento, existem oito curtumes localizados no distrito de Ribeira, onde está instalada a Arteza, que usa processo de curtimento *bioleather*, através de produtos de origem natural, com baixíssimo nível de tratamento químico. Ao todo são 42 sócios-artesãos membros da Arteza, cuja sede central está localizada na Ribeira, a 14 km do centro de Cabaceiras. São 11 fabriquetas especializadas em couro de bode, que geram ocupação para aproximadamente 140 pessoas (ALVES et al., 2008).

A Arteza foi criada no final da década de 1990, com o objetivo de organizar toda cadeia produtiva entre artesãos e curtumeiros. Esta cooperativa atraiu para a Ribeira parceiros importantes, como o grupo gestor formado pelo Sebrae, Senai e a GTZ, órgão de cooperação técnica e científica do governo alemão. Além dos gestores, outras entidades parceiras se aproximaram do empreendimento curtumeiro da Arteza, a exemplo do Centro de Tecnologia do Couro e do Calçado [CTCC – Senai], referência tecnológica do setor calçadista de Campina Grande; A Secretaria da Indústria, Comércio, Turismo, Ciência e Tecnologia do Governo da Paraíba e a Prefeitura Municipal de Cabaceiras. Essas parcerias proporcionaram capacitação gerencial, comercial e produtiva. A cooperativa veio mostrar a identidade da população envolvida no curtimento e produção de artefatos de couro se caracterizando também, como destino cultural quando se vai a Cabaceiras.

2.2 A FESTA DO BODE REI

As festas são uma presença constante em nossas vidas individuais e coletivas, regulando-as no ritmo de sua incessante sucessão no calendário. São elas que demarcam os momentos caracterizados por ter maior importância da vida individual e coletiva. As festas são o marco dos rituais de passagens. Em um país como o Brasil, com tradições europeias, africanas e ameríndias muito acentuadas, e que se orgulha de ser festivo o ano todo, as festividades assumem um importante papel na vida cotidiana dos indivíduos (SALES, 2012).

No Brasil, há toda uma cultura da festa, festas religiosas, festas profanas, festas populares, festas cívicas. O carnaval brasileiro é um exemplo típico dessas festividades, com suas características carnavais e orgásticas. Nesta festividade, percebem-se os contrastes das misturas, da fusão de coisas e de pessoas, de deuses e de homens. No entanto, não podemos

esquecer as celebrações da colheita e fartura que são revividas nas festividades brasileiras, em especial nas festividades nordestinas, principalmente aquelas que marcam o ciclo junino Santo Antônio, São João e São Pedro – e todos os elementos a ele ligados, como a Fogueira, os fogos de artifício, as quadrilhas, as danças, o forró e as comidas típicas (ANDRADE LIMA, 2008).

As festas populares são classificadas em *espontâneas* e *institucionalizadas*. As festas *institucionalizadas* são geralmente festas tradicionais, antes espontâneas, que são comemoradas publicamente por grande parte da população e que, ao longo de suas celebrações, foram absorvidas e incorporadas no tempo e espaço das festas populares cíclicas ou não, mas de interesses religiosos, cívicos, políticos-eleitorais, *etc.* e que são cada vez mais institucionalizadas pelos poderes públicos e privados, como é o caso da Festa do Bode Rei em Cabaceiras (TRIGUEIRO, 2007; ANDRADE LIMA, 2008; SALES, 2012).

Em 1998, tem-se a primeira edição da Festa do Bode Rei em Cabaceiras – PB. Trata-se de uma festa institucionalizada no intuito de fortalecer a localidade enquanto destino turístico cultural com base no que já é a base da economia da localidade: a caprinocultura. A festividade acontece anualmente, em data próxima a comemoração da emancipação da cidade de Cabaceiras (4 de junho), e já iniciando os festejos juninos.

A criação da festa do Bode Rei, projetou Cabaceiras no cenário turístico. Atrai aproximadamente 60 mil pessoas por ano, contribuindo com o fortalecimento da cadeia caprina e com o desenvolvimento econômico do município.

Alguns autores mencionam que a Festa do Bode Rei é o maior festival da caprino-ovinocultura do país. O festival recria o cenário de antigos castelos, com muradas reais, praça e aresidência de sua majestade, o bode. Com uma programação diversificada, onde o bode, está no centro dada a sua importância econômica e capacidade de resistir a longos períodos de estiagem. É de fato o rei dos animais no Cariri paraibano.

A festividade foi uma alternativa encontrada pelos agentes locais para a promoção da cidade, elevando o bode a atrativo turístico, gerando desenvolvimento na localidade e, com isso, melhorando as condições de emprego e renda da comunidade. A partir da “Festa do Bode Rei”, a cidade se reinventa como local turístico e desenvolve-se a partir de um “produto” que já existia, usa astúcia e tática de resistência ante as adversidades orográficas e climáticas (CERTEAU, 1994). O turismo foi a alternativa encontrada pelos administradores locais para diminuir a acentuada migração da população e gerar uma ambiência favorável ao desenvolvimento endógeno (BARQUERO, 2001).

Essa abordagem de desenvolvimento leva em consideração a liderança da comunidade local ao utilizar seu potencial de transformação, quando considera que desenvolvimento é a melhoria do nível de vida da população. Nesta transformação, os agentes locais valorizaram os mitos fundadores, crenças e emoções locais (caixa preta); as práticas, conhecimentos e cosmovisão local (caixa conceitual); os modos de exploração e usos do sítio (caixa do saber-fazer). É neste pensamento que o festejo vem contribuir com a consolidação do município “mais seco do Brasil” como destino turístico com ações de valorização dos recursos naturais existentes na localidade, da cultura (EAGLETON, 2005; LARAIA, 2009; CANCLINI, 2008); do patrimônio histórico (SCHLÜTER, 2009), do artesanato (CAVACO, 2001; CARVALHO, 2001), da gastronomia (SAMPAIO, 2009)

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Registrar os atrativos turísticos, culturais e gastronômicos da Festa do Bode Rei realizada anualmente no município de Cabaceiras - PB.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Listar e registrar os atrativos turísticos da cidade de Cabaceiras – PB durante a festa anual do “Bode Rei”;
- Realizar o registro histórico das preparações com bode produzidas e comercializada durante a festa do “Bode Rei”.

4 METODOLOGIA

4.1 TIPO DA PESQUISA

A pesquisa é do tipo descritiva. Segundo Gil (2002), as pesquisas deste tipo têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis. Quanto à coleta de dados, a pesquisa é classificada como uma pesquisa de campo. A pesquisa de campo é investigação empírica realizada no local onde ocorre ou ocorreu um fenômeno ou que dispõe de elementos para explicá-lo. Pode incluir entrevistas, aplicação de questionários, testes e observação (MORESI 2003, p. 09).

4.2 COLETA E ANÁLISE DOS DADOS

A coleta dos dados foi feita na cidade de Cabaceiras, Paraíba, Brasil, durante a realização da Festa do Bode Rei nos anos de 2016 e 2017. A programação da festa foi acompanhada e registrada por meio de fotos e vídeos. Para o registro e análise dos dados históricos, utilizou-se um roteiro como direcionador das perguntas adaptado do de Andrade Cézar (2013). Também foi utilizada a metodologia da História Oral, inserida no Brasil na década de 70 e descrita por Marcos e Dentz, (2011), e que consiste na entrevista gravada com pessoas que podem testemunhar sobre acontecimentos, conjunturas, instituições, modo de vida e outros aspectos da história contemporânea. Nesta metodologia, as entrevistas foram tomadas como fonte para compreensão do passado ao lado de documentos escritos, imagens e outros tipos de registro. Todas as entrevistas realizadas foram transcritas e foi feita análise dos discursos.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 ATRATIVOS TURÍSTICOS E CULTURAIS DA FESTA DO BODE REI

Neste estudo tomou-se como parâmetro a programação da Festa do Bode Rei que ocorreu entre os dias 26 a 29 de maio de 2016 e de 01 a 04 de Junho de 2017. Todos os anos a festa acontece ou no final de maio ou começo de junho devido ao aniversário de emancipação do município (04 de junho). A programação da Festa no ano de 2017, está apresentada no Quadro 1.

Quadro 1. Programação da Festa do Bode Rei, 2017.

DIA	LOCAL	ATIVIDADE
01/06/2017	Parque do Bode	Recepção das cabras que participarão do concurso de cabras leiteiras.
02/06/2017	Praça do Bode	Feira de Caprinos e Ovinos.
		Feira de Artesanato
	Arraial Popular	Espaço da Gastronomia Bodística
		Quadrilha arrocha guri
		Concurso da garota Bode Rei
		Bandas e trios de Forró
03/06/17	Parque do Bode	Ordenha do Concurso de Cabras Leiteiras
		Concurso e coroação do Bode Rei
		Desfile da comitiva real
		Fórmula Bode Mirim
		Fórmula Bode Adulta
	Praça do Bode	Feira de Caprinos e Ovinos.
		Feira de Artesanato
	Arraial Popular	Espaço da Gastronomia Bodística
		Apresentação de grupos folclóricos
04/06/2017	Parque do Bode	Bandas e trios de Forró
		Última ordenha do concurso de cabras leiteiras e premiação
		Gincana do Bode
		Pega Bode
	Arraial Popular	Pedal do Bode
		Espaço da Gastronomia Bodística
		Apresentação de grupos folclóricos
		Bandas e trios de Forró
		Feira de Artesanato
		Apresentação de Grupos folclóricos

O Concurso da Cabra Leiteira acontece desde que a Festa do Bode Rei foi concebida no ano de 1999, com o objetivo de “Incentivar e promover a caprinocultura leiteira estimulando o consumo do Leite e dos Derivados de leite caprino”, conforme consta no regulamento distribuído pela prefeitura. Para o concurso, cada participante pode inscrever até 4 animais. No primeiro dia da festividade os animais que foram inscritos de acordo com a idade “Cabra Jovem

e Cabra Adulta” considerando os aspectos de dentição (Jovem: De 1 a 6 dentes, Adulto: 32 dentes), são levados ao parque do bode e mantidos em confinamento. A ordenha acontece duas vezes ao dia (Manhã e Tarde) no segundo dia e na manhã no terceiro dia (três ordenhas). Elas devem ser feitas manualmente e durante 15 minutos (Figura.2).

Após a ordenha de todos os animais concorrentes, o leite é pesado e a quantidade é computada. Após a terceira ordenha a produção é somada e vence a cabra que tiver produzido maior quantidade em cada categoria (Jovem ou adulta). A premiação é feita com entrega de troféu e pequenas quantidades em dinheiro para os três primeiros lugares.

Figura 2. Ordenha de cabra participante do Concurso da Cabra Leiteira na Festa do Bode Rei em 2016.



Fonte: Dados do autor (2016).

No Parque do Bode, ficam de forma permanente a Feira de Caprinos e Ovinos e a Feira de Artesanato. Na Feira de caprinos e ovinos os criadores inscritos deixam os animais expostos em currais improvisados (Figura 3).

Na Feira de Artesanato encontra-se itens diversos, porém o “artesanato do bode”, manufaturas produzidas a partir do couro, chifre e ossos do animal de diferentes idades ou replicando a imagem do animal, como pelúcias, esculturas entre outros, apresenta-se de maneira mais efetiva. Cabaceiras estando muito próximo do distrito da Ribeira e da Artesa, (Cooperativa dos artesãos em couro), onde se curte e se produz diversos itens de couro de bode como tapetes, carteiras, calçados, na festa o artesanato de couro predomina (Figura 4), dentre outros tipos de artesanato em alusão aos caprinos a exemplo de pequenos bodes de pelúcia, chaveiros, canecas e pinturas com o rosto do “Bode Rei”.

Figura 3. Caprinos expostos na Feira de Caprinos e Ovinos na Festa do Bode Rei em 2016.



Fonte: Dados do autor (2016).

Também faz parte da programação cultural, o concurso “Garota Bode Rei” e o concurso de eleição do “Bode Rei”. De acordo com o regulamento, para participar do concurso da garota Bode Rei a candidata tem que ter entre 14 e 26 anos e ser natural de Cabaceiras. As garotas desfilam no palco principal do Arraial e são avaliadas quanto a beleza, desenvoltura e simpatia (Figura 5). Recebem premiações em dinheiro os três primeiros lugares, e a garota que fica em primeiro lugar representa a festa até a eleição da próxima no ano seguinte.

Figura 4. Artesanato em couro de bode produzido na Paraíba.



Fonte: Dados do autor (2017).]

Figura 5. Candidatas no Concurso “Garota Bode Rei”



Fonte: Dados do autor (2016).

Para o concurso do Bode Rei, os criadores inscrevem os animais, existindo a possibilidade de um mesmo criador inscrever mais de um animal. Entrevistando o criador dono do animal que recebeu o título de “Bode Rei” em 2017, consegue-se perceber que os moradores da cidade se preparam para o festejo ao longo do ano:

“A gente vai treinando o animal, né? Eu treino dois ou três bodes no ano e eu já fui campeão 8 vezes. Escolho os mais bonitos, o porte, o pelo. Aí vou deixando eles na sombra pra ir ficando manso. Aí quando eles vão melhorando eu treino pra andar nodesfile”.

O criador falou das dificuldades enfrentadas pelos criadores da região devido a estiagem e refere o passado de Cabaceiras quando a economia era pautada na plantação de alho:

“Eu sempre trabalhei no campo, meu pai plantava alho mas foi se acabando por conta da estiagem. Hoje ninguém quase planta, cria bode e ovino. Mas criar os bicho também é difícil por que não chove. Aí pra alimentar os bicho a gente tem que comprar a ração que é capim, farelo e torta de milho.”

O animal vencedor é coroado e a “comitiva real” composta pelo Bode e pela garota Bode Rei desfilam pelas ruas da cidade (Figura 6).

Figura 6. Desfile da comitiva real (Bode Rei e garota bode rei) pelas ruas de Cabaceiras.



Fonte: Dados do autor (2017).

Outras atividades culturais do festejo incluem a Fórmula Bode, Pega Bode e Gincana do Bode. A prova do Pega Bode consiste em soltar o animal em uma passarela e o concorrente ter de capturá-lo antes de alcançar a linha de chegada (Figura 7). A Fórmula Bode consiste em soltar os bodes para que eles corram por uma passarela, aquele que ultrapassar primeiro a linha branca é campeão.

Figura 7. Prova do “Pega Bode” na Festa do Bode Rei de Cabaceiras-PB



Fonte: Dados do autor (2017).

A gincana do Bode Rei ocorre com a participação de 10 candidatos que devem se inscrever no dia da prova. É composta de cinco provas:

1. Ordenha da cabra: Após tomar uma dose de cachaça o participante deve se dirigir ao curral indicado pela comissão organizadora, escolher uma cabra, levar até a plataforma e em 3 minutos usar as técnicas corretas e ordenhar o máximo de leite possível (Figura 8). A prova vale 20 pontos.

2. Contenção do animal com as mãos: Após tomar mais uma dose de cachaça deve-se pular amarelinha, passar por sobre a ponte do bode que cai, depois vai até o curral e pega o animal indicado pela comissão para contê-lo com as mãos. Após contido faz o percusso da ponte e pula amarelinha segurando o bode. Tempo máximo 10 minutos, pontua quem conseguir fazer em menor tempo. A prova vale 20 pontos.

3. Habilidade no laço: O competidor após tomar a terceira dose de cachaça gira cinco vezes ao redor de um pedaço de madeira com a cabeça para baixo. Após isso será solto no curral para laçar o bode, ficando em um lugar demarcado pela comissão. Cada competidor terá duas chances no tempo de cinco minutos, pontua quem fizer em menor tempo. Vale 20 cinco pontes.

Figura 8. Participante levando o bode para ser ordenhado em prova da Gincana do Bode.



Fonte: Dados do autor (2017).

4. Torta na cara: Após uma nova dose de cachaça serão feitas perguntas com três opções de resposta. Quem balançar o chocalho primeiro pode responder perguntas sobre a Festa do Bode Rei. Pontua quem acertar mais perguntas. Vale até 20 pontos.

5. Comida de buchada e bebida de cachaça: Aquele que consumir 500g de buchada cozida, dois olhos de bode, 1 garrafa de água e 1 dose de cachaça em menor tempo pontua. Vale 20 pontos.

Vence quem somar mais pontos e a premiação são simbólicas quantias em dinheiro aos três primeiros lugares.

Devido a proximidade com o aniversário de emancipação da cidade bem como a proximidade com os festejos juninos que são tradição no Nordeste, também faz parte da programação da festa apresentação de quadrilhas juninas (Figura 9), grupos folclóricos e atrações de forró no palco principal.

Figura 9. Apresentação de quadrilha junina durante o Festejo do Bode Rei.



Fonte: Dados do autor (2017).

A programação proposta para o ano de 2017 só apresentou uma mudança em relação a 2016: A inserção do “Pedal do Bode”, que se trata de uma atividade destinada a ciclistas e pensada de modo a trazer turistas para a festa, atraídos pela prova. O pedal foi organizado por um microempresário de Campina Grande que em sua fala mencionou que nenhum dos 135 ciclistas inscritos são de Cabaceiras, todos são turistas vindo em sua maioria do sertão do estado

e de outros municípios do Cariri. Segundo o organizador, foi pensado em um trecho curto (do Parque do Bode até o Distrito da Ribeira) de modo que os atletas conseguissem também aproveitar a festividade.

5.2 ATRATIVOS GASTRONÔMICOS NA FESTA DO BODE REI

A Festa do Bode Rei conta, em sua programação com o “Espaço da Gastronomia Bodística”, onde foram colocadas barracas e estas, locadas pela Prefeitura Municipal de Cabaceiras aos comerciantes que se cadastraram para vender comida no festejo. Foram encontradas 10 barracas e 1 *food truck* (que é um caminhão ou caminhonete adaptado para comercialização de comida), comercializando preparações de Bode, duas barracas comercializando cachaças produzidas no Cariri paraibano e 13 barracas comercializando outros tipos de lanches e comidas sem vender preparações com carne caprina.

O perfil dos comerciantes é bem diverso, tendo comerciantes dos estados vizinhos (Pernambuco e Rio Grande do Norte) que se deslocaram ao local, devido a possibilidade de boas vendas por causa do número de pessoas que se deslocam a Cabaceiras nestes dias. Dos que aceitaram responder nossas perguntas, um número baixo é morador do município, mas a maioria é da própria região do Cariri (Boqueirão e Monteiro).

As preparações com bode citadas na pesquisa nos anos de 2016 e 2017 estão expressas no Quadro 2. Durante o período do evento, nota-se uma grande movimentação dos produtores e estabelecimentos do ramo de gastronomia para mostrar a culinária local. A feira gastronômica é uma das principais atrações da festa, as barracas são dispostas ao ar livre, com preparações típicas variadas em pequenas porções com o propósito de expor os pratos regionais e que fazem parte da identidade cultural local.

Além da feirinha, os restaurantes locais também são atrativos para apreciar a gastronomia. A maioria dos estabelecimentos servem pratos com produtos regionais e exaltam ingredientes típicos da região como a carne e miúdos do bode. A valorização dos produtos regionais é de extrema importância na preservação da cultura, fortalecimento da identidade nordestina e para o desenvolvimento do turismo cultural.

O bode está de fato bastante presente durante a festa do Bode Rei. As preparações vão desde as mais tradicionais como o bode no espeto (assado na brasa), bode guisado, picado e buchada (Figura 10).

Quadro 2. Preparações utilizando carne caprina comercializadas pelas barracas de rua durante a Festa do Bode Rei.

Preparações	Acompanhamentos
Espetinho de Bode Bode no espeto Guisado de Bode (bode ensopado) Arrumadinho de bode Bode na telha Linguiça de bode Picado Tapioca de Bode (Bodioca) Hambúrguer de bode Carne de sol de bode Paçoca de carne de bode	Macaxeira Farofa Vinagrete Arroz Feijão verde Cuscuz Pirão

Figura 10. Preparações de bode comercializadas na Festa do Bode Rei de Cabaceiras.

I. Bode no espeto, II. Bode guisado (ou ensopado), III. Picado (ou sarapatel) de bode, IV. Buchada de bode.



Fonte: Dados do autor (2016).

O “bode no espeto” ou “bode na brasa, bem como o espetinho de bode são assados com adição de sal grosso. A forma de venda pode ser direta (somente a carne cortada direto do espeto) ou servida na telha (Bode na telha) onde a carne retirada do espeto é levada a uma frigideira com manteiga de garrafa ou manteiga da terra e refogada com cebola, servida em uma

telha junto a pedaços de macaxeira (Figura 11). A telha serve como o “prato” para montagem e é recoberta com papel alumínio não deixando a comida entrar em contato com a argila.

A adaptação dos caprinos ao ambiente semiárido (que ocupa quase que 70% da região Nordeste do Brasil), fez com que a população de animais aumentasse consideravelmente, transformando o semiárido brasileiro na região com maior população de caprinos no Brasil. Com isso, a caprinocultura passou a ter lugar de destaque como atividade econômica e social para o produtor local, estando inserida na cultura deste povo (SOUZA, 2016).

Elaborados a partir de vísceras vermelhas (coração, rins, fígado, pulmões, baço, diafragma, língua), vísceras brancas (intestinos, omaso, abomaso, retículo e rúmen) e sangue de caprinos e ovinos (COSTA et al., 2005), a buchada e o sarapatel (picado) configuram-se em modificações do seu descendente direto, o maranho português, que é uma mistura de carne de cabra, arroz, carne de suíno do Monte da Lameira, toucinho, bandougas, vinho branco, presunto, hortelã, água, óleo, chouriço da Casel, sal, alho e pimenta, arrumadas dentro de um bucho caprino costurado e posteriormente cozido em água fervente (DOMIGUARIAS, 2016, SOUZA, 2016).

Figura 11. Comerciante exibindo o prato de “Bode na telha” na Festa do Bode Rei de Cabaceiras.



Fonte: Dados do autor (2017).

A origem do Maranho português remonta ao século XVI, existindo uma forte conotação de sua existência com a devastação alimentar provocada pelas Invasões Francesas. Com a população da atual Zona Sul da beira Baixa em Portugal privada de inúmeros outros alimentos, a carne de cabra é assumida como alimento central no desenvolvimento desta iguaria (DOMIGUARIAS, 2016). A iguaria é trazida ao Brasil colônia e sofre modificações

provavelmente em razão das dificuldades de obtenção de alimentos e da disponibilidade e do baixo custo de caprinos em detrimento de outros animais (suínos e bovinos) (SOUZA, 2016). O preparo das iguarias que são preparadas de forma ensopada ou “guisada” deixou clara a forte herança cultural deste tipo de preparo na Paraíba. Os temperos utilizados são sal, colorau (urucum), cominho, coentro, cebola e alho. A carne e/ou as vísceras são inicialmente refogadas em manteiga de garrafa ou óleo vegetal, cebola e alho, em seguida a água e os demais temperos são adicionados (Figura 12).

Figura 12. Carne de bode temperada pronta para ser cozida na Festa do Bode Rei de Cabaceiras.



Fonte: Dados do autor (2016).

Estudo realizado por Souza (2016) avaliou as formas de preparo e consumo da buchada e do sarapatel (picado) comercializados em feiras livres da Zona da Mata e do Agreste da Paraíba e descreveu a forma como a buchada e o sarapatel são preparados pelos comerciantes destas feiras. O preparo das buchadas conta com escaldamentos sucessivos (imersão do bucho e das vísceras em água fervente) seguida de tratamento dos ingredientes cárneos com limão, vinagre e adição de temperos. No mesmo estudo, os comerciantes foram questionados sobre quais temperos utilizavam e em todos os municípios se repetiram o colorau, cominho, pimenta do reino, cebola, tomate, pimentão e coentro, resultados que corroboram com os obtidos neste estudo.

Os ingredientes supracitados estão bem presentes na cozinha paraibana e não são

utilizados somente no preparo de carnes guisadas ou ensopadas, mas também no preparo de pescado, feijão e cortes para serem submetidos a fritura. Faz parte da identidade gastronômica da Paraíba o uso destes condimentos.

Em seu estudo, Souza (2016) também pesquisou quais os acompanhamentos para as preparações de bode nas feiras-livres. Macaxeira, batata doce, arroz, feijão verde e vinagrete foram citados assim como nesse estudo.

A buchada e o sarapatel (picado) são pratos típicos da gastronomia na Paraíba. A denominação prato típico designa uma iguaria gastronômica tradicionalmente preparada e degustada em uma região, que possui ligação com a história do grupo que a degusta e integra um panorama cultural que extrapola o prato em si. Esta iguaria, por reforçar a identidade de uma localidade e de seu povo, se torna muitas vezes uma espécie de insígnia local (GIMENES, 2006; SOUZA, 2016). Essa característica das sociedades de preservar seus alimentos e sua forma de se alimentar conduz à manutenção de sua identidade cultural.

Algumas preparações produzidas na Festa do Bode Rei, não são frequentes na gastronomia paraibana cotidiana que tem o bode presente. O arrumadinho e a paçoca são modificações de receitas que são amplamente consumidas, mas preparadas geralmente com carne de sol. O arrumadinho é um prato montado com feijão verde ou macassar, farofa de farinha de mandioca ou farofa de cuscuz, vinagrete (molho campanha – cebola, tomate, pimentão e coentro temperados com azeite, vinagre e sal) e carne de charque ou de sol. A paçoca é uma preparação presente nos domicílios e restaurantes paraibanos muito utilizada como forma de dar destino a carne que foi assada e não foi comercializada. O corte já assado é triturado finamente e refogado com manteiga e cebola. Na mesma panela a mistura de carne refogada é misturada a farinha de mandioca. É provável que a paçoca de bode apareça na festa, para dar destino ao bode que foi assado no espeto e não foi totalmente comercializado.

A carne de sol de bode e a linguiça elaborados com carne de bode são encontrados nas feiras-livres da Paraíba. Os vendedores que estavam comercializando a linguiça na festa falaram que não produziram as linguiças, compraram na feira em Campina Grande.

Veloso (2017) em seu estudo com carne de sol caprina, refere que este produto é produzido e comercializado na Paraíba, já como uma variação da carne tradicional de sol feito com carne bovina, e obteve resultados satisfatórios na avaliação sensorial e na intenção de compra do produto.

A tapioca e o hambúrguer de bode (Figura 13), não são produtos consumidos cotidianamente na Paraíba, e sim “invenções” para a festa.

Quando perguntados sobre a ideia para elaborar os produtos, a comerciante da “Bodioca”, que é natural de Cabaceiras conta que a inspiração veio de um curso ministrado pelo SEBRAE-PB:

“Eu já vendia tapioca aqui em Cabaceiras, mas aquelas tradicionais que a gente já tem, com coco, queijo, carne de sol. Aí eu fui num curso que o SEBRAE fez e eles perguntavam por que a gente não aproveitava a época da festa para melhorar os lucros, por que não pensava em algo com bode, então eu pensei em fazer e faço, o ano todo, na época da festa vende bastante”.

Figura 13. Preparações de bode comercializadas na Festa do Bode Rei de Cabaceiras.

I. Carne guisada de bode como recheio da tapioca, II. “Bodioca” pronta para ser consumida, III. “Bode Burg”



Fonte: Dados do autor (2016, 2017).

A fala dela deixa claro a preparação que o município teve e o despertar para incorporar a caprinocultura mesmo no que já era produzido. Silva e Silva (2009), estudando os aspectos envolvidos no turismo cultural de Cabaceiras, descreve a busca da prefeitura da cidade por parcerias que promovessem cursos, palestras e treinamentos com o intuito de despertar o espírito empreendedor da população, o que parece ter surtido efeito. Já o comerciante do “Bode burg” mencionou ser natural do estado de Pernambuco e que, junto de seu sócio enxergou como uma boa oportunidade de negócio para o seu *food truck* deslocar-se para Cabaceiras com uma opção de cardápio com bode para atender ao fluxo de turistas (aproximadamente 60 mil pessoas) que vão à Festa do Bode Rei.

A preservação da comida regional fundamenta a vida comunitária, garantindo o acesso ao alimento como parte da segurança alimentar e nutricional além de proporcionar oportunidades relevantes para o desenvolvimento do local, pressupondo a inclusão social por meio da geração de emprego e renda e do fortalecimento e/ou desenvolvimento turístico de uma localidade (ARAÚJO et al., 2005; SOUZA, 2016).

Dentre as barracas comercializando comida, encontrou-se duas que comercializavam apenas bebidas, uma era o stand do Engenho Nobre e a outra uma barraca comercializando a bebida “Xixi de cabrita”. Na ocasião, o diretor da destilaria explicou que produz as cachaças Sapequinha[®], Arretada[®] e Nobre[®]. As cachaças são produzidas em Sobrado, Paraíba. A Arretada[®] é envelhecida em barril de carvalho, a Sapequinha[®], em barril de feijó e a Nobre[®] é a cristal, e que todo o processo desde a produção da cana de açúcar é feito na Paraíba. Produz as cachaças há 19 anos e há 14 expõe as mesmas na Festa do Bode Rei.

O “Xixi de cabrita” é uma bebida elaborada com aguardente, leite de cabra e extrato de baunilha comercializada durante todo o ano em Cabaceiras-PB (Figura 14).

Figura 14. Bebida “Xixi de cabrita” comercializadas na Festa do Bode Rei de Cabaceiras.



Fonte: Dados do autor (2016).

A bebida é produzida artesanalmente por uma espécie de “guardiã” e os segredos da produção não foram revelados. A pessoa que elabora é uma professora aposentada que fabrica a bebida durante o ano todo para comercialização no Museu Histórico e Cultural dos Cariris Paraibanos e na festa do Bode Rei. Para a festa, mencionou ter produzido 400 litros que são comercializados em garrafas simples e em garrafas de porcelana, sendo vendidas separadamente ou em bolsas de algodão cru com uma caneca. A guardiã mencionou não ser a proprietária da receita e nem a detentora dos lucros, falou que a bebida pertence a Prefeitura de Cabaceiras e que ela é paga para produzir a bebida, que é muito procurada pelos turistas durante o festejo.

A gastronomia como atrativo turístico apresenta-se como uma opção promissora na Paraíba, pois, se por um lado todo turista precisa alimentar-se, por outro lado esta refeição pode configurar-se em uma oportunidade de estabelecer uma relação com a realidade visitada, a partir do que é degustado e experimentado. A cozinha regional também complementa a oferta turística e a experiência do visitante, na medida em que materializa uma série de costumes, técnicas e tradições. A possibilidade de provar ingredientes típicos de uma localidade, preparados com técnicas tradicionais que remetem à história local e permeados por valores simbólicos ajuda o visitante a interagir e, de certa forma, a degustar a localidade visitada (BAHL et al., 2011; SOUZA, 2016). Apesar dos passos que já foram dados, há ainda um longo caminho a percorrer no sentido de divulgar e transformar a gastronomia típica da Paraíba em potencial produto turístico. Incentivo, divulgação, popularização do conhecimento e melhorias nos aspectos de higiene embalagem, apresentação e conservação dos alimentos precisam ser trabalhados e se conseguidos ajudarão as gerações futuras a conhecerem a nossa cozinha, além de fomentarem o desenvolvimento do estado.

6. CONCLUSÃO

A cidade de Cabaceiras é um exemplo de município que se reinventou a partir da criação ou melhor aproveitamento de atrativos turísticos como alternativa de enfrentamento dos problemas que afligem a região. A Festa do Bode Rei, contribui fortemente como atrativo turístico trazendo grande número de turistas que nos dias de festejo conhecem da cultura, da história e da gastronomia da localidade ao mesmo tempo que movimentam a economia da região. Apesar da programação ampla e riqueza de opções, observa-se que o estado pode aproveitar melhor o festejo no sentido de divulgar outras localidades e outras opções gastronômicas, incentivando os participantes a conhecerem outros municípios do estado.

REFERÊNCIAS

- ALVES, J. J. A.; SOUZA, E. N. DE, ARAÚJO, M.A.de. Estudo descritivo da tipologia turística do município de Cabaceiras – Paraíba. **Caderno Virtual de Turismo**, v.8, p.86-103, 2008.
- ANDRADE LIMA, E. C. de. **A Fábrica dos Sonhos**: a invenção da festa junina no espaço urbano. 2ª ed. Campina Grande, EDUEFG, 2008.
- ARAÚJO, W.M.C.; BOTELHO, R.B.A.; GINANI, V.C.; ARAÚJO, H.M.C.; ZANDONADI, R. P. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Ed. UnB, 2005. 102p.
- BAHL, M.; GIMENES, M.H.S.G.; NITSCHKE, L.B. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, Número Especial EGAL, 2011.
- BARQUERO, A. V. **Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização**. Porto Alegre: Fundação de Economia e Estatística, 2001.
- BARRETO, M. **Cultura e Turismo**: discussões contemporâneas. Campinas: Papirus, 2007.
- BRASIL. Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil. **Sustentabilidade Sociocultural**. Ministério do Turismo, Brasília, 2006.
- CANCLINI, Néstor García. **Culturas Híbridas** - estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: EDUSP, 2008.
- CAVACO, C. **Turismo rural e desenvolvimento local**. In: RODRIGUES, A. B. (org.) Turismo e Geografia: reflexões teóricas e enfoques regionais. 3.ed São Paulo: Hucitec, 2001.
- CARVALHO, H. C. B. de. **Artesanato de Caixeta em São Sebastião –SP**. 2001, 143 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Florestais) - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba. 2001.
- CERTEAU, M. de. **A invenção do cotidiano**. Vol.1. Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1994.
- COSTA, R.G. et al. Qualidade físico-química, química e microbiológica da buchada caprina. **Higiene Alimentar**, v. 19, n. 130, 2005.
- DOM IGUARIAS. Disponível em: <http://domiguarias.com/> Último acesso em: 16 de maio de 2016.
- EAGLETON, Terry. **A ideia de cultura**. São Paulo: Editora UNESP, 2005.
- GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. Ed.- São Paulo: Atlas. 2002.
- GIMENES, M.H.S.G. Patrimônio gastronômico e patrimônio turístico: Uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil. **Anais...** Gastronomia y desarrollo local” do IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 a 8 de julho de 2006.

IBGE (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. www.ibge.gov.br. Rio de Janeiro. 2009.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL - IPHAN. **Patrimônio cultural imaterial.** Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=10852&retorno=paginaIphan>. Último acesso em: 24/03/2014.

JACINTO, M.A.C.; LEITE, E.R.; REIS, F.A. (2005). Peles e couros ovinos e caprinos – indústria e mercado. *Anais...I Simpósio Sul Brasileiro de Ovinos E Caprinos/ XIII Simpósio Paranaense de Ovinocultura/ I simpósio paranaense de caprinocultura.*

LARAIA, R. de B. **Cultura:** um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge ZaharEd., 2009.

MARCOS, E.N.F.; DENTZ, B.G.Z. Reconhecimento da identidade gastronômica dos imigrantes alemães no município de Águas Mornas, Santa Catarina: bases para o fortalecimento do turismo local. **Pasos. Revista de Turismo e Patrimônio Cultural**, v.9, n.4, p.623-631, 2011.

MATOS JÚNIOR, J.J.L.M.; SANTOS, A.T.; DIAS, R.T.V.; MEIRA, A.S.; NASCIMENTO, J.W.B. Cariri Paraibano: Turismo em Cabaceiras, Paraíba. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v.9, n.1, p.120-132, 2017.

MEIRA, G.G. 2011. **A produção e exportação do artesanato de couro no Distrito da Ribeira de Cabaceiras – PB: como sustentabilidade sócio-econômica.** Trabalho de Conclusão de Curso. Universidade Estadual da Paraíba.

MELO, M. Crise federativa, guerra fiscal e "hobbesianismo municipal": efeitos perversos da descentralização? In: **São Paulo em Perspectiva**. V. 10, n. 3, p. 11-20, 1996.

MORESI, Eduardo. "**Metodologia da pesquisa.**" Universidade Católica de Brasília (2003).

SALES, J. S. **A invenção de cabaceiras como cidade turística a partir da cultura do bode e das produções cinematográficas.** 2012. Dissertação. Mestrado em Desenvolvimento Regional. Universidade Estadual da Paraíba, 129p.

SALES, A.D.; SOUZA, F.E.; LIMA, K.P.; VIEIRA, P.P.; GUERRA, I.C.D. **As receitas de ontem: O resgate de preparações tradicionais de sarapatel e buchada de bode nas feiras livres do agreste paraibano.** In: Nutrição e Saúde: Conhecimento, Integração e tecnologia. João Pessoa, Impressos Adilson, 2016. 470p.

SAMPAIO, F. A gastronomia como produto turístico. In: **Exedra**, nº temático –Turismo e Patrimônio, 2009, pp. 119-113. Disponível em: <http://www.exedrajournal.com/docs/S-tur/06-sampaio-134.pdf>. Acesso: 20 fev.de2012.

SCHLÜTER, R. G. Patrimônio imaterial e turismo: a gastronomia como recursocultural. In: CAMARGO, Patrícia de; CRUZ, Gustavo da (org.) **Turismo Cultural:**estratégias, sustentabilidade e tendências. Ilhéus: 2009, pp. 251-277.

SILVA, R. H.; SILVA, M.G.C. Turismo cultural e desenvolvimento em Cabaceiras-PB. **Revista Eletrônica de Turismo Cultural**, v.3, n.2, 2009.

SIRGADO, José Rafael. Espaço e desenvolvimento no Cone Leste Paulista. In: RODRIGUES, AdyrBalastrí (Org.) **Turismo Rural: Práticas e perspectivas**. SãoPaulo: Contexto, 2001, pp. 69-101.

SOUSA, F.E. **Resgate do patrimônio gastronômico: avaliação das formas de preparo e consumo da buchada e do sarapatel caprino em feiras livres da Paraíba**. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. Curso de Bacharelado em Hotelaria, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 35p.

TRIGUEIRO, O. Festas populares. In: GADINI, Sérgio Luiz; WOITOWICZ, KarinaJanz (org.). **Noções básicas de folkcomunicação: uma introdução aos principais termos, conceitos e expressões**. Paraná: Editora UEPG, 2007.

VELOSO, D.X. **Dessalga por imersão em leite: impacto nas características microbiológicas, físico-químicas e sensoriais de carne de sol caprina**. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso. Curso de Bacharelado em Gastronomia, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 35p.